

BIER



HAUSBIER

0,3l 0,5l 1,5l

LAURENZ BLONDES 3.00 4.30 12.00
Helles

Unser Lieblingsbier. Vollmundiges Helles, wenig gehopft, fruchtig, frisch. „Perle“ und „Tettnanger“ Hopfen. Der perfekte Durstlöscher!

Alk. 4,7% Stammwürze 10,6° IBU 21

LAURENZ WIENER LAGER 3.30 4.60 12.90
Amber Lager

Altes Wiener Rezept. Schöne Malznoten gehen Hand in Hand mit einer ausgewogenen Hopfenbitterkeit. Schöne Bernsteinfarbe durch Verwendung von Röstmalz. Ein Wiener Klassiker!

Alk. 4,8% Stammwürze 12,44° IBU 29

LAURENZ RED 3.60 5.10 13.90
Red Ale

Obergäriges Bier. Im Vergleich zum Pale Ale ein höherer Gerstenmalzanteil. Hierdurch bekommt dieses Bier seine charakteristische Farbe. Fruchtige Hopfennoten und feine Malznoten runden dieses Bier ab. Eine echte Bierspezialität!

Alk. 5,9% Stammwürze 14,09° IBU 31

LAURENZ DARK 4.00 5.50 14.90
Stout

Dunkles Saisonbier, mit speziellen Malzsorten und feinen Gewürzen. Lange Reifezeit. Fein in Duft und Geschmack nach Kaffee und dunkler Schokolade. Ein Bier wie ein Dessert!

Alk. 6,8% Stammwürze 15,75° IBU 12

0,3l 0,5l 1,5l

LAURENZ SANTA MARIA 4.20 5.80 14.90
West Coast IPA

Unser India Pale Ale ist ein stark hopfenbetontes, obergäriges Bier aus den Hopfensorten „Columbus“, „Chinook“ und „Centennial“. Seine fruchtigen Bitteraromen erreichen wir mit Pale Ale, Carared und Melanoidin Malz. Die Championsleague unter den Bieren!

Alk. 6,2% Stammwürze 13,5° IBU 61

LAURENZ RADLER 3.00 4.30 12.90

SAUER

Mit Soda gespritztes Helles

APFEL

Naturtrüber Apfelsaft und helles Bier.
Ein himmlisches Vergnügen

NON IPA 5.60
Alkoholfreie Bierspezialität aus den Niederlanden.

Alk. 0,3%

SPEISEN



SUPPEN

SCHWARZLINSENSUPPE	8,9
trüffelschaum - garnele	
L, O, D, R, G	
GULASCHSUPPE	8,5
hausbrot	
A	

VORSPEISEN AUS ALLER WELT

TARTARE VOM RINDSFILET 100 gr.....	12
asiatisch mariniert - toast	
N, A, F	
AVOCADO TARTARE	9,9
asiatisch mariniert - toast	
N, A	
EDAMAME	4,9
groben salz	
BURRATA	14,9
rucola-tomatensalat - karamelisierter feige	
G, M, O	
RINDERFILET AUF GEMISCHTEM BLATTSALAT	14
rinderfilet - pilze - hausdressing	
M, O	
MOZZARELLA STICKS	7,5
chilimayo	
A, G	

BEEF UND MEHR

URUGUAY RIND FILET 200 gr 28,9

kartoffel-lauchpüree - schalotten - sesam-karamellsauce

G, O

SCHNITZEL VOM SCHWEIN 13,9

kartoffel-vogerl salat

A, G, C, M

JUNG SCHWEINSSTELZE 300 gr 18

senf - kren

M

RIBS VOM SCHWEIN 750 gr 16,9

potato wedges - dipsaucen

G, N, M, A, F

BBQ BEEF BURGER 160 gr 15,5

potato wedges, cheddar, speck, dipsaucen

G, A, N, M, F

KALBSFILET & BABYKARTOFFELN 150 gr 29,5

estragon sauce – haricots verts mit knusprigem speck

N, C, O

TARTARE VOM RINDSFILET 150 gr 16,5
asiatisch mariniert - toast
N, A, F

TAGLIATELLE 12
trüffelcremesauce - parmesan
A, C, G

KÜRBISRISOTTO 9,9
parmesan
G, D

LAURENZPLATTE für 2 Personen 48
ribs 500 gr - uruguay rind 200 gr - bratwürstel -
potato wedges - dipsaucen
G, N, M, F

FÜR DIE SÜßE NOTE

KAISERSCHMARREN 7,9
apfelmus
A, G, C

SACHERTORTE 4,9
schlagobers
A, G, C

APFELSTRUDEL 5
vanillasauce
A, G, C

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

KINDERSCHNITZEL VOM SCHWEIN 9,9

pommes frites - ketchup

A, G, C

BERNERWÜRSTEL 7,9

pommes frites - ketchup

A, G

TAGLIATELLE 6,9

tomatensauce - parmesan

A, G, C

SNACKKARTE ab 22:00

DREILEI CROSTINI 10,9

basilikumpesto, olivenpesto, tomatenpesto

A, H

2 x BRATWÜRSTEL 12,9

senf-kren-potato wedges

A, G

KÄSEKRAINER 7,9

senf-kren-potato wedges

A, G

BABYKARTOFFELN 11,9

speck- trüffelpaste - parmesan

G

SACHERTORTE 4,9

schlagobers

A, C, G

EDAMAME 4,9

kren-salz

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI



ALKOHOLFREI

	0,3l	0,5l	0,75l
VÖSLAUER	3.00		4.80
still oder prickelnd			
SODA ZITRON	2.50	3.50	
SODA HOLUNDER	2.50	3.50	
RAUCH ORANGENSAFT	3.50	5.00	
Gespritzt	2.50	3.50	
RAUCH APFELSAFT	3.50	5.00	
Gespritzt	2.50	3.50	
RAUCH TRAUBENSAFT	3.50	5.00	
Gespritzt	2.50	3.50	
HOLUNDERSAFT	2.00	3.00	
Limette gespritzt			

COCA COLA 3.50
classic, light, 0,33l

RED BULL 4.00
0,25l

FRUCADE 3.50
0,35l

FEVER TREE 4.00
Indian Tonic, Mediterranean Ginger
Beer, Ginger Ale, 0,35l

MAO 4.50
Litschi, Preiselbeere
Granatapfel, Ananas, Mango, 0,25l

MAO 3.30
Gespritzt, 0,3l

KAFFEE

ESPRESSO	2.20
ESPRESSO DOPPIO	3.30
MELANGE ^G	3.10
CAPPUCCINO ^G	3.10
VERLÄNGERTER ^G	3.10
CAFFÈ LATTE ^G	3.50
HEISSE SCHOKOLADE ^G	3.50

TEE

Pfefferminze , Himbeere Hibiskus, Grüner Tee,
Earl Grey, Kamille, Rooibos, Kräutertee

3.50

GETRÄNKE

ALKOHOLISCH



SPRITZ

	0,1l	0,75l
PROSECCO L'ANTICA	4.20	25.00

SPRITZER WEISS	2.90	
APEROL SPRITZER	3.90	
VEILCHEN SPRITZER	3.90	

WEISSWEIN

	1/8l	0,75l
GRÜNER VELTLINER	2.10	
Resch „Hauswein“		
GRÜNER VELTLINER	4.70	29.00
Obere Steigen - Huber		
RIESLING	5.10	30.00
Kamptal - Loimer		
GELBER MUSKATELLER	4.70	29.00
Gutmayer		
WIENER GEMISCHTER SATZ	4.70	29.00
Rotes Haus Steininger		

ROTWEIN

	1/8l	0,75l
ZWEIGELT		
„BEGINNING OF THE FUTURE“ Gutmayer	4.50	27.00
CUVÉE RESERVE BIG JOHN Scheiblhofner	6.20	34.00

LONG DRINKS

GIN TONIC MIT HENDRICKS	11.90
GIN TONIC MIT TANQUERAY	7.90
CUBA LIBRE	7.90
COLA WHISKY	7.90
VODKA RED BULL	7.90

HOCH PROZENTIGES



WHISK(E)Y

	2cl	4cl
BULLEIT TEN YEARS	5.10	
BULLEIT BOURBON	3.90	
BULLEIT RYE	4.20	
LAPHROAIG 10	5.20	
TALISKER 10	5.20	
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	5.90	
LAGAVULIN		5.20

TEQUILA

	2cl	
DON JULIO		4.00

COGNAC

	2cl	
RÉMY MARTIN		6.50

KRÄUTER

	4cl	
JÄGERMEISTER		3.00
AVERNA		4.50

Wiedner Hauptstraße 111, 1050 Wien
Telefon: +43 1 890 59 17
restaurant@laurenz4.at

Nähere Infos und aktuelle News finden
Sie auf unserer Webseite:
www.laurenz4.at

Unserer Facebook Fanseite:
www.facebook.com/laurenz4wieden

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung!

Wir akzeptieren Bankomatkarte und alle Kreditkarten.

Wichtige Information zu Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Ei **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja
G Milch oder Laktose **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam
O Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittel Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen! Gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung,

BGBI. II Nr. 175/2014